

金沢市食べきれなかった料理の持ち帰りガイドライン

令和4年10月
(令和6年4月改訂)

金沢市では、食品ロス削減の取り組みの一環として、食べきれなかった料理の適切な持ち帰りを推奨しています。適切な持ち帰りとは、「食中毒リスクを軽減するための適切な方法による持ち帰り」のことです。

このガイドラインは、国が公表した留意事項(※)を踏まえ、食べきりや正しい持ち帰りのこと等についての注意事項をまとめたものです。

食品ロス削減に向け、ぜひ、本ガイドラインをご活用ください。

なお、ガイドラインに従っても食中毒を完全に防げるわけではありません。食べきれなかった料理を持ち帰る際には、食中毒の可能性がゼロではないことをご理解の上、持ち帰り希望者の責任のもとで行ってください。

※飲食店における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項
(平成29年5月16日公表 消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省)

食べきれなかった料理の持ち帰りに関する注意事項

1. まずは「食べきり」を促進しましょう

(1) 消費者の方へ

①飲食店等で食事をする時は

- ・ 出来たての最も美味しい状態で提供された料理を食べましょう。
- ・ 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれると思う量を注文するようにしましょう。
- ・ 提供された料理を見て、食べきれないと思ったら、食べる前にシェアしましょう。
- ・ 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう。お店選びの際にも、こうしたメニューを設定しているお店(例えば、「いいね・食べきり推進店」)を選ぶことを考慮しましょう。
- ・ 食べ放題のお店では、元を取るために無理をして皿に盛ったり、食べ残すのはやめましょう。

②宴会や結婚披露宴等の際には

- ・ 企画側であれば、参加者の嗜好や年齢層、男女比を考えながら食べきれる量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。
- ・ お店を予約する際は、こうした参加者の情報をお店側に事前に伝えましょう。
- ・ 食べる時間を作りましょう。例えば、乾杯後の30分間は、提供された出来たての料理に集中して食べることや、お開き前の10分間は食べきれなかった料理が発生しないよう幹事が声を掛けるなど、料理を食べきるようにしましょう。

(2) 飲食店の方へ

- ・ 食べきれなかった料理は、廃棄することになり飲食店にとっても損失となるものです。食べきっていただくように料理を出すタイミングや、客層に応じた工夫をしましょう。
- ・ お客様が、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。

- ・ 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べきれなかった料理が発生しないよう幹事と食事量やメニューを相談しましょう。
- ・ 宴会等において、お客様が食べきったらサービス券を配付するなど、食べきることにインセンティブを持たせることも方法の一つです。
- ・ いいね・食べきり推進店に登録するなど、食品ロス削減につながる取組を実践していることをお客様にアピールしましょう。
- ・ 食材の産地や生産者などの情報をお客様に紹介し、料理に対する興味や感謝の気持ちを持ってもらいましょう。

2. 食べきれなかった料理の「持ち帰り」はお客様の責任の範囲で行ってください

飲食店等で提供され、数時間、常温に置かれた、食べきれなかった料理は、提供後すぐの状態の料理と比較し、食中毒リスクが高まります。食べきれなかった料理を持ち帰る場合は、食中毒リスクを十分に理解した上で、お客様の責任の範囲で行ってください。

(1) 消費者の方へ

- ・ 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれぬ量を考えて、行ってください。
- ・ 持ち帰りができる料理かどうかをお店に確認してください。
- ・ 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れてください。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けにしてください。
- ・ 料理を持ち帰ることを家族に伝えておきましょう。
- ・ 料理は暖かい所に置かないでください。
- ・ 時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないでください。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめてください。
- ・ 持ち帰った料理は冷蔵保存し、帰宅後速やか（できるだけ当日中）に食べてください。
- ・ 中心部まで十分に再加熱してから食べてください。
- ・ 少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめてください。

(2) 飲食店の方へ

- ・ 持ち帰り可能な料理は、その旨をメニュー表に記載しましょう。
- ・ メニュー表に記載されていなくても、持ち帰りが可能な料理の場合には、お客様に声かけしましょう。
- ・ 持ち帰りの希望者には、食中毒等のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明してください。
- ・ 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生野菜を含む生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないでください。
- ・ 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れてください。水分はできるだけ切り、残った食品が早く冷えるように浅い容器に小分けにしてください。
- ・ 外気温が高い時は持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供してください。
- ・ その他、料理の取り扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をしてください。